



CROSTONI CON AFFETTATO VEGETALE AL PEPE E SALSA BIANCA

Ricetta della scuola di cucina “Cucina 16” di Torino



Ingredienti

100 g di fiocchi di latte
2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
1/2 cucchiaino di senape
2 prese di sale
1/2 tazzina di acqua
1 cucchiaio aceto bianco
Good&Green Mopur al Pepe Fairtrade

Procedimento

Frullare il tutto e portare a giusta consistenza. Lavare ed affettare il cavolo viola e condirlo con la salsa preparata. Farcire il crostone di pane tostato con il cavolo condito con la salsa, l'affettato vegetale al pepe, alcuni pomodorini tagliati a metà e dell'altro cavolo, salare leggermente e oliare se gradito.